

DOGHE A

DESCRIZIONE

Le **DOGHE A** di rovere americano proveniente dalle principali foreste di *Quercus Alba*. Il legno viene selezionato direttamente in foresta e controllato durante tutte le fasi di lavorazione per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, di omogeneità e ripetibilità qualitativa.

Le doghe sono progettate per l'invecchiamento in tino. Diffondono lentamente durante il mese un "boisé" molto fine, fuso e armoniosamente integrato al vino

CARATTERISTICHE

Le **DOGHE A M-AROMA** apporta complessità e struttura, preserva le caratteristiche del frutto, preserva i caratteri varietali con effetto anti riduttivi e anti ossidativi. Stabilizza il punto colore e prepara all'invecchiamento. Conferisce rotondità, ricchezza, profondità e un arricchimento della struttura aromatica al vino con note di noce vaniglia, noce di cocco, cappuccino e mandorla.

Le **DOGHE A M-STRUCTURE** apporta complessità e struttura, conserva le caratteristiche dell'uva, effetto anti-riducente, protegge contro l'ossidazione, stabilizza e protegge il colore del vino. Conferisce morbidezza e rotondità in bocca, volume e leggeri tannini con note di noce di cocco, caramello, vaniglia, frutti esotici, cannella e miele.

Le **DOGHE A +3 INTENSE** apportano complessità, preservano le caratteristiche del frutto conservano i caratteri varietali con effetto anti riduttivi e anti ossidativi. Stabilizzano il punto colore e preparano all'invecchiamento. Aumentano la complessità e il carattere del vino, migliorandone la serbevolezza. Conferiscono note di caffè, cioccolato fondente, nocciole tostate, cacao e pane grigliato.

DOSI DI IMPIEGO

1-4 doghe/hl.

TEMPO DI CONTATTO

3-6 mesi.

CONFEZIONI

Pacchi in alluminio alimentare da 30 pz.

Le **DOGHE A M-AROMA**, **M-STRUCTURE** e **+3 INTENSE** sono conformi al codice enologico internazionale.